Rezept

Apfel-Hackfleisch-Quiche

Ein Rezept von Apfel-Hackfleisch-Quiche, am 06.06.2025

Zutaten

100 g	Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
ca. 2-3 EL	Apfel-Balsamessig (ersatzweise Aceto balsamico oder anderer Frucht-Balsamessig)
250 g	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
60 g	Gouda
1	Ei (Größe M)
	getrockneter Majoran
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
75 g	kalte Butter
1	große Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Salz
2	mittelgroße Äpfel
2	Eigelbe (von Eiern Größe M)
250 g	Sahne
1/2 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Quicheform (Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und die Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit den Fingerspitzen zerkrümeln. Mit dem Essig rasch zu einem Teig verkneten und zugedeckt 20 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form vorbereiten (mit Backpapier auslegen und/oder einfetten). Für den Belag die Zwiebel schälen, klein würfeln und im Öl bei mittlerer Hitze glasig braten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. (Die Pfanne nicht spülen.)

3. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne in dem verbliebenen Öl ca. 2 Min. braten. Auskühlen lassen.

4. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Hackfleisch auf dem Teig verteilen, die Äpfel darübergeben.

5. Für den Guss den Gouda reiben. Eigelbe, Ei, Sahne, 1 Msp. Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und auf die Füllung gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen.